Rezept

Frischkäse mit Rucola

Ein Rezept von Frischkäse mit Rucola, am 06.06.2025

Zutaten

2000 g	Vollmilch
	Salz
Saft	von 2 Zitronen
1	kleines Bund Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Twist-off-Gläser à 250 ml (12 Portionen) + 1 400 ml Molke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 6 g F, 6 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Milch im Mixtopf 10 Min. / 100° / Stufe 2 erhitzen. Zitronensaft und 1 TL Salz durch den Deckel dazugeben und alles 1 Min. / 100° / Linkslauf / Stufe 2 aufkochen. Dabei gerinnt die Milch, und es entstehen kleine Klümpchen, die sich von der Molke abtrennen.

2. Alles durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen, dabei die Molke auffangen. Den körnigen Frischkäse im Sieb ca. 30 Min. gut abtropfen lassen. Soll er schnittfest bzw. trockener werden, den Frischkäse danach noch etwas ausdrücken.

3. Dann den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Frischkäsemasse mit dem Rucola verrühren, in eine Form pressen und vor dem Servieren über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.